KEÇİBOYNUZLU ÇÖREKOTLU KREP

1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı keçi boynuzu tozu
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı buğday unu
1 çay kaşığı çörekotu

Yumurta ve sütü çırpalım. Sıvı karışıma, keçiboynuzu tozu, un ve çörekotunu ilave edip pürüssüz bir karışım haline gelene kadar karıştıralım. Tavaya 1 yemek kaşığı margarin koyalım. Tava ısınınca, karışımdan 1 kepçe koyup tüm tavaya yayılmasını sağlayalım. Her iki yüzünü pişirdikten sonra servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:111774 • adı:Keçiboynuzlu Çörekotlu Krep • gönderen:bahçem • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:51